



Makis terre & mer aux rillettes & tartinables Cap Océan

Niveau de difficulté : facile

Temps de réalisation : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- Des Rillettes & Tartinables Cap Océan
- 150 g de farine de blé
- 150 g de farine de maïs (pas de fécule de maïs)
- 15 cl d'eau chaude

1. Dans un saladier, mélangez les 2 farines et faites un puit pour y ajouter l'eau chaude. Mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une pâte épaisse.
2. Sur un plan fariné, pétrissez la pâte pendant 10min. Divisez-la en plusieurs parts identiques. A l'aide d'un rouleau, écrasez les boules de pâte pour obtenir une galette bien fine (mettre entre 2 feuilles de papier sulfurisé si la pâte colle).
3. Faites cuire les galettes dans une poêle avec un peu de matière grasse et retournez-les dès que vous apercevez la pâte gonfler sur les bords. Une fois les galettes cuites, laissez refroidir.
4. Déposez les galettes sur une planche à découper, étalez les Rillettes et Tartinables Cap Océan, roulez les galettes comme pour un maki puis découpez les makis dans le rouleau. Vous pouvez réserver votre rouleau au frais enroulé dans du film plastique pour une meilleure tenue lors du découpage. Dressez les makis dans une assiette ou sur une planche apéro.